



Ma. Lorena Galasso

CHOCOLATE MAKER



BIO EJECUTIVA

MARÍA LORENA GALASSO

Especialista en Cacao Fino de Aroma · Chocolate Tree & Bean to Bar

Consultora, Curadora de Orígenes y Desarrolladora de Proyectos de Chocolate desde el Grano

María Lorena Galasso es **chocolatier, Tree & Bean to Bar Chocolate Maker**, especialista y asesora en cacao fino de aroma, con una trayectoria construida a partir del **trabajo técnico en origen**, la curaduría de cacaos de alta calidad y el desarrollo integral de proyectos de chocolate desde el grano, tanto en contextos gastronómicos como productivos.

Es **fundadora y directora** de **Las Romeas (chocolate & design)**, **Amantheo** y **Sabecacao**, proyectos que integran investigación aplicada, diseño alimentario, economía circular y trazabilidad desde finca, orientados al segmento premium y al desarrollo de productos con identidad territorial y alto valor agregado. Desde estos espacios trabaja el cacao no solo como materia prima, sino como **lenguaje gastronómico, cultural y de diseño**.

Cuenta con formación en **Diseño en Comunicación Visual** (Universidad Nacional de La Plata), antecedente que atraviesa su mirada profesional y le permite articular técnica, estética y relato. En 2010 inicia su formación en chocolatería profesional y crea **Las Romeas**, marca que se posiciona tempranamente por su enfoque en cacao de origen, su identidad visual distintiva y su propuesta innovadora, participando incluso en espacios de diseño como **Casa FOA**.

Trabajo técnico en origen · Viajes presenciales

Desde 2017 desarrolla **trabajo técnico sostenido en regiones productoras de cacao en América Latina**, realizando estancias de trabajo presenciales en **fincas, cooperativas y centros de beneficio en Perú, Ecuador, Bolivia, Panamá, Brasil** con foco en el diagnóstico de calidad, el análisis de procesos poscosecha, la evaluación sensorial de granos y la curaduría de cacaos de distintos orígenes y terroirs, en articulación con **ingenieros agrónomos y especialistas locales**.

Este trabajo en territorio le ha permitido adquirir un conocimiento profundo del cacao en su contexto productivo, social, ambiental y cultural, comprendiendo las variables que impactan directamente en la calidad final del grano y del chocolate.

Trabajo con comunidades nativas y organizaciones

Ha participado como **asesora técnica** en proyectos de mejora poscosecha y desarrollo de cacao junto a **organizaciones y ONG**, trabajando con **comunidades nativas** como **Amarakaeri, Machiguenga, Yanesha y Purús**, entre otras.

Su rol en estos proyectos se centra en el **diagnóstico técnico del cacao**, la evaluación de muestras, el desarrollo de fichas técnicas y la mejora de **protocolos de fermentación y secado**, con el objetivo de **eleva la calidad del cacao, agregar valor en origen y facilitar su inserción en circuitos de mayor valor**, respetando saberes ancestrales y promoviendo prácticas sostenibles.

Asesoramiento técnico internacional y análisis de productos

En paralelo, ha brindado **asesoramiento técnico especializado** a proyectos y emprendimientos vinculados al cacao y al chocolate en **Perú, Ecuador y Brasil**, así como en **República Dominicana, Panamá, Venezuela, Nicaragua y Honduras**, realizando análisis de granos, chocolates y productos derivados, evaluaciones sensoriales y diagnósticos técnicos a partir de muestras y productos recibidos, tanto en instancias presenciales como no presenciales.

Especialización en cacao peruano

Posee un conocimiento profundo del **cacao peruano**, resultado de años de trabajo técnico en origen y del análisis sistemático de sus perfiles genéticos y sensoriales. Perú es uno de los países con mayor diversidad genética de cacao a nivel mundial, al albergar **16 de los 25 grupos genéticos actualmente reconocidos**, lo que convierte a este origen en un eje central de su trabajo de curaduría, selección y desarrollo de chocolates de origen.

Formación técnica interdisciplinaria

Su formación profesional se ha desarrollado de manera interdisciplinaria, combinando aprendizaje práctico y teórico junto a **ingenieros agrónomos y productores** en las áreas de **cacao en grano, genética, análisis físico, evaluación sensorial y cata de cacao y chocolate**, así como junto a **ingenieros en alimentos, químicos y profesionales afines**, en los aspectos técnicos vinculados a la **transformación del cacao en chocolate**, incluyendo procesos de **tostado, refinado, conchado, formulación, control de variables y estandarización de calidad**.

En paralelo, ha desarrollado una **formación autodidacta continua**, impulsada por su **curiosidad, capacidad de observación y enfoque creativo**, a través de la investigación constante, el análisis crítico de procesos, la experimentación aplicada y la actualización permanente en tendencias, técnicas y desarrollos vinculados al cacao y al chocolate.

Aprende, investiga y evoluciona constantemente.

Este enfoque integral le ha permitido construir un **criterio técnico sólido**, que articula **origen, materia prima, proceso y producto final**, integrando conocimiento **agronómico, sensorial, tecnológico y creativo**.

Docencia, cursos y formación internacional

Desarrolla y dicta **cursos, workshops, seminarios y programas de formación especializada en cacao y chocolate** en **Argentina, Perú, Ecuador, Italia y Bélgica**, dirigidos a profesionales del ámbito gastronómico, chocolateros, productores, técnicos y público especializado.

Sus instancias formativas abordan, entre otros temas:

- Cacao fino de aroma y genética
- Evaluación sensorial y cata de cacao y chocolate
- Procesos de poscosecha
- Chocolate Tree & Bean to Bar
- Aplicaciones gastronómicas del chocolate
- Diseño de producto, relato y trazabilidad

Ha brindado capacitaciones tanto en **instituciones, espacios gastronómicos y culturales**, como en **formatos independientes y programas a medida**, integrando conocimiento técnico, experiencia en origen y una mirada contemporánea del cacao como alimento, cultura y herramienta de desarrollo.

Curaduría, sourcing y laboratorio de cacao-chocolate

Se desempeña como **Sourcing Manager de cacao fino de aroma**, realizando selección de granos y microlotes especiales tanto para sus propias marcas como para proyectos Bean to Bar de terceros en Argentina y otros mercados. Desde 2020 participa activamente en procesos de **importación y selección de cacao** de distintos orígenes, con foco en trazabilidad, comercio justo y ausencia de trabajo infantil o esclavo.

A través del **Laboratorio de Cacao de Las Romeas**, ha evaluado y trabajado con **más de 250 tipos de cacaos y otros Theobromas** (incluyendo *Theobroma bicolor*, *subincanum* y *grandiflorum*), desarrollando curvas de tueste, fichas técnicas, diagnósticos sensoriales, estudios sobre fermentaciones y aprovechamiento del mucilago, así como productos derivados, promoviendo activamente modelos de **economía circular**.

Consultoría, formación e impacto internacional

Desde 2019 se desempeña como **consultora y capacitadora técnica** en proyectos de chocolatería Bean to Bar, asesorando en diseño de plantas productivas, selección de equipamiento, definición de procesos, desarrollo de productos y capacitación de equipos.

Ha trabajado, asesorado y capacitado, **restaurantes, Q- graders, chocolateros, baristas y chefs de primer nivel** en Argentina, Perú, Ecuador República Dominicana y Panamá, así como con organismos de promoción como **PromPerú** y **ProEcuador**, embajadas de países productores de cacao y proyectos gastronómicos de alta exigencia.

Es Embajadora del Cacao Ecuatoriano, distinción otorgada por la **República del Ecuador a través de su Embajada**, en reconocimiento a su labor en la difusión, valoración y posicionamiento internacional del cacao ecuatoriano y de sus orígenes, perfiles y calidad.

En 2025 fue seleccionada por mérito curricular para participar del Training de Cacao of Excellence (CoEx) en Roma, un programa internacional intensivo dedicado a la **evaluación de cacaos de distintos orígenes bajo estrictos protocolos de calidad y análisis sensorial**. Esta selección contribuyó a **posicionar a Las Romeas y al chocolate argentino en el mapa internacional del Bean to Bar de excelencia**.

reforzando su rol como **especialista en identificación, selección y curaduría de cacaos finos a nivel global**.

Ese mismo año se desempeñó como **jurado en Chocolate Week São Paulo (Brasil)** y participó en **instancias internacionales vinculadas al food design y al cacao**.

Síntesis profesional

Su trabajo se caracteriza por una **mirada integral, rigurosa y profundamente territorial del cacao**, donde el chocolate se concibe como alimento, experiencia, cultura y activo estratégico de marca, alineado con estándares internacionales de calidad, sostenibilidad, trazabilidad y respeto por las comunidades de origen.





BIO/ English

EXECUTIVE BIO

MARÍA LORENA GALASSO

Fine & Flavor Cacao Specialist · Tree & Bean to Bar Chocolate Maker

Consultant, Origin Curator and Developer of Chocolate Projects from the Bean

María Lorena Galasso is a **chocolatier and Tree & Bean to Bar Chocolate Maker**, internationally recognized as a **specialist in fine and flavor cacao**, with a professional trajectory built on **technical fieldwork at origin**, high-level cacao curation, and the integral development of chocolate projects from the bean, both in gastronomic and production-driven contexts.

She is the **founder and director** of **Las Romeas (chocolate & design)**, **Amantheo**, and **Sabecacao**—projects that integrate applied research, food design, circular economy principles, and full traceability from farm to final product. Through these platforms, cacao is approached not merely as a raw material, but as a **cultural, gastronomic and design language**, aligned with the premium segment and high-value-added products.

She holds a degree in **Visual Communication Design** from the National University of La Plata, a background that strongly informs her professional vision, allowing her to bridge **technical rigor, aesthetics and storytelling**. In 2010, she began her professional training in chocolate making and founded **Las Romeas**, a brand early recognized for its focus on origin cacao, distinctive visual identity, and innovative approach, including participation in renowned design spaces such as **Casa FOA**.

Technical Fieldwork at Origin · On-Site Experience

Since 2017, she has carried out **sustained technical work in cacao-producing regions across Latin America**, conducting **on-site professional residencies** in farms, cooperatives and post-harvest centers in **Peru, Ecuador, Bolivia, Panama and Brazil**. Her work focuses on **quality diagnostics, post-harvest process analysis, sensory evaluation of cacao beans**, and the **curation of cacao from diverse origins and terroirs**, in close collaboration with **agronomists and local technical specialists**.

This field experience has provided her with a deep understanding of cacao within its **productive, environmental, social and cultural contexts**, as well as of the variables that directly impact final bean and chocolate quality.

Work with Indigenous Communities and Organizations

She has participated as a **technical advisor** in post-harvest improvement and cacao development projects alongside **organizations and NGOs**, working with **indigenous communities** such as **Amarakaeri, Machiguenga, Yanesha and Purús**, among others.

Her role in these initiatives focuses on **technical cacao diagnostics, sample evaluation, the development of technical profiles**, and the optimization of **fermentation and drying protocols**, with the aim of **enhancing cacao quality, generating value at origin, and facilitating access to higher-value markets**, while respecting ancestral knowledge and promoting sustainable practices.

International Technical Advisory & Product Analysis

In parallel, she provides **specialized technical consulting** to cacao and chocolate projects in **Peru, Ecuador and Brazil**, as well as in **the Dominican Republic, Venezuela, Panamá, Nicaragua and Honduras**, conducting **bean and chocolate analysis, sensory evaluations and technical diagnostics** based on samples received, through both on-site and remote modalities.

Specialization in Peruvian Cacao

She possesses in-depth expertise in **Peruvian cacao**, developed through years of fieldwork and systematic analysis of its **genetic diversity and sensory profiles**. Peru is one of the world's most genetically diverse cacao origins, hosting **16 of the 25 currently recognized cacao genetic groups**, making it a central pillar of her work in cacao curation, selection and origin-based chocolate development.

Interdisciplinary Technical Training

Her professional training has evolved through an **interdisciplinary approach**, combining hands-on and theoretical learning alongside **agronomists and cacao producers** in the areas of **cacao genetics, physical analysis, sensory evaluation and cacao and chocolate tasting**, as well as with **food engineers, chemists and related professionals** in the technical aspects of **transforming cacao into chocolate**. This includes **roasting, refining, conching, formulation, variable control and quality standardization**.

In parallel, she has pursued **continuous self-directed learning**, driven by her **curiosity, analytical mindset and creative approach**, through constant research, critical process analysis, applied experimentation and ongoing professional updating.

She continuously learns, researches and evolves.

This integrated perspective has enabled her to build a **robust technical criterion**, articulating **origin, raw material, process and final product**, and integrating **agronomic, sensory, technological and creative knowledge**.

Education, Courses and International Teaching

She designs and delivers **specialized courses, workshops and training programs on cacao and chocolate** in **Argentina, Peru, Italia, Ecuador and Belgium**, aimed at gastronomic professionals, chocolatiers, producers, technicians and specialized audiences.

Her educational programs address topics such as:

- Fine and flavor cacao and genetics
- Cacao and chocolate sensory evaluation
- Post-harvest processes
- Tree & Bean to Bar chocolate making
- Gastronomic applications of chocolate
- Product design, storytelling and traceability

She has taught in **institutional, gastronomic and cultural settings**, as well as through **independent and tailor-made programs**, integrating technical knowledge, field experience and a contemporary vision of cacao as food, culture and a development tool.

Cacao-Chocolate Curation, Sourcing & Laboratory Work

She works as a **Fine & Flavor Cacao Sourcing Manager**, selecting cacao beans and microlots both for her own brands and for third-party Bean to Bar projects in Argentina and other markets. Since 2020, she has been actively involved in **cacao importation and selection processes**, with a strong focus on **traceability, fair trade practices, and the absence of child or forced labor**.

Through the **Las Romeas Cacao Laboratory**, she has evaluated and worked with **over 250 cacao types and other Theobroma species** (including *Theobroma bicolor*, *subincanum* and *grandiflorum*), developing roasting curves, technical profiles, sensory diagnostics, fermentation studies and by-product applications such as mucilage, actively promoting **circular economy models**.

Consulting, International Recognition & Impact

Since 2019, she has worked as a **technical consultant and trainer** for Bean to Bar chocolate projects, advising on **factory layout design, equipment selection, process definition, product development and team training**.

She has worked with, advised and trained **high-level restaurants, Q Graders, chocolatiers, baristas and chefs in Argentina, Peru, Ecuador, the Dominican Republic and Panama**, as well as promotional organizations such as **PromPerú** and **ProEcuador**, embassies of cacao-producing countries, and high-demand gastronomic projects.

She is an **Ambassador of Ecuadorian Cacao**, a distinction granted by the **Republic of Ecuador through its Embassy**, in recognition of her work in promoting, valuing and positioning Ecuadorian cacao and its origins internationally.

In **2025, she was selected on merit to participate in the Cacao of Excellence (CoEx) Training in Rome**, an intensive international program dedicated to the **evaluation of cacao from multiple origins under strict quality and sensory analysis protocols**. This participation contributed to **positioning Las Romeas and Argentine chocolate within the international Bean to Bar excellence map**, consolidating her profile as a **global specialist in cacao identification, selection and curation**.

That same year, she served as a **jury member at Chocolate Week São Paulo (Brazil)** and participated in **international forums related to food design and cacao**.

Professional Summary

Her work is defined by a **comprehensive, rigorous and deeply territorial approach to cacao**, where chocolate is understood as **food, experience, culture and a strategic brand asset**, aligned with international standards of quality, sustainability, traceability and respect for producing communities.



MARÍA LORENA GALASSO

Specialist in Cacao, Chocolate
and Cocoa Derivatives
+54 9 11 33606880
ei.entreideas@gmail.com
Buenos Aires, Argentina

AMANTHEO
CHOCOLATE TREE & BEAN TO BAR



Queen Black Label
CHOCOLATES DE ORIGEN & MARIDAJES




LAS ROMEAS®
chocolate & design

A person wearing a white chef's coat and a dark apron is holding a large quantity of cacao beans in their cupped hands. The person is wearing a black watch on their left wrist. The background is a soft, out-of-focus white.

"Fine cacao begins
at origin,
true chocolate starts
with the journey"

Mar. Lorena Galano

CHOCOLATE MAKER